



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKA BÖREĞİ

Malzemeler:

Bugday unu

yag,

tuz su,

peynir-maydanoz veya kiyma-soğan, karabiber.

Yapilisi:

Bugday unu, tuz ve su ile birlikte kulak memesi yumusakliginda yogurulur.

Hamur küçük parçalara ayrilir. Yufka seklinda acilir.

Temiz bir bez üzerine yapismayacak sekilde serilir.

Ayri bir tarafta yufkaları kurut mak için ates yakilir. Üzerine sac konulur. Açılan yufkalar birer birer sacin üzerinde kurutulur.

Sogumaya birakilir.

Börek yapilacagi zaman genis bir kabin içine ilik su ve tuz konulur. Yufkalar tek tek islatilir.

Yagalnmmis tepsiye dizilir.

Arasina arzuya göre hazirlanmis iç paynir-maydanoz veya kiyma- soğan, karabiber kunulur.

Üzerine tekrar islatilmis yufka serilir.

Yaglama islemi tekrarlanarak firinda pisirilir.